

Exposición de póster de trabajos participantes en el premio ACTA 2020

Trabajos Candidatos al XI Premio ACTA a la Investigación en Ciencia y Tecnología de alimentos patrocinado por INSTITUTO ALPINA

1	41 PRE	Análisis de textura, color y evaluación de la calidad de taza en café variedad "Arábica" a diferentes grados de tuestión, Félix Octavio Díaz Arango, Andres Chávez Salazar, Julio Cesar Quintero Aguirre, Universidad de Caldas
2	42 PRE	Cambios en la capacidad reductora durante la cinética de tuestión en una bebida de café (<i>Coffea arabica</i> L. var. <i>Castillo</i>), Angela María Ormaza Zapata, Félix Octavio Díaz Arango, Benjamín Alberto Rojano, Universidad de Caldas
3	43 PRE	Expresión de la actividad antioxidante FRAP de bebidas frías a base de café (<i>Coffea arabica</i> L. var. <i>Castillo</i>), Angela María Ormaza Zapata, Félix Octavio Díaz Arango, Benjamín Alberto Rojano, Universidad de Caldas
4	82 POS	Evaluación de la vida útil de papa criolla (<i>Solanum phureja</i>) sometida a diferentes condiciones de almacenamiento, Maria del Socorro Cerón Lasso, María Hernández Carrión, Javier Alexander Suarez Cano, Lena Prieto Contreras, Jader Rodríguez Cortina, Agrosavia, Universidad de los Andes, Universidad de la Salle
5	47 PRE	Efecto del método de congelación sobre las características de calidad de mora de Castilla, Alejandro Pedroza , Jimena Trejos , Diana Terán , Karen Ortega , Claudia Ochoa-Martínez , Carlos Vélez , Universidad del Valle
6	86 POS	Microcapsulas formadas por polifenoles contenidos en Mora y almidon extraido de banano Gros michel y modificado con anhídrido octenil succínico como material de pared mediante secado por aspersion: Producción y bioaccesibilidad., Victor D. Quintero-Castaño; Cristina I. Álvarez-Barreto, Francisco J. Castellanos-Galeano, Universidad del Quindío

PRE

Trabajo de investigación de pregrado

POS

Trabajo de investigación de Posgrado

Trabajos Candidatos al IV PREMIO ACTA/ACOFANUD A LA INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN patrocinado por DSM

1	154 POS	Chontaduro y coco: de la tradición al diseño de platos. Características sensoriales y valor nutricional, Indira Sotelo Díaz, Diana Vernot ; Annamaria Filomena-Ambrosio, Universidad de La Sabana
2	159 POS	Aceite de Nuez: Aceite no tradicional con excelentes propiedades beneficiosas para la salud, Verónica Arancibia, Giovanni Lobos, Cornelio Contreras, Hernan Salinas, Jacqueline Campos , Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)
3	113 PRE	Consumo de alimentos y su relación con el estado nutricional de los indígenas Arhuacos asentados en el municipio de Soledad, Atlántico, Esperanza Florez, María Geney, Harold Hernández, Laura Pava, Carolina Pérez, Nelly Yaruro, Universidad del Atlántico.

Trabajos Candidatos al Vi Premio ACTA a la Investigación en Inocuidad de alimentos patrocinado por LARKIN

1	1PRE	"INHIBICIÓN DEL CRECIMIENTO DE <i>Penicillium brevicompactum</i> EN GRANOS DE MAÍZ UTILIZANDO DIFERENTES CONSERVANTES COMERCIALES", Yirath Karina Alvarado-Rengifo, Claudia Nohemy Montoya-Estrada y Katherin Castro-Ríos, Universidad Católica de Manizales.
---	------	---

PRE
POS

Trabajo de investigación de pregrado
Trabajo de investigación de Posgrado

Día 1, Lunes 19 de Octubre de 2020			
Sala investigaciones Universidades -Industria			
Hora	Codigo	Titulo	Categoría
14:00	81 POS	Diseño de un yogur funcional enriquecido con café y empleando mucílago como estabilizante, Natalia Andrea Salazar Chacón, Óscar Álvarez, María Hernández Carrión, Universidad de los andes.	Ciencia y Tecnología
14:15	44 PRE	Diseño sensorial de una hamburguesa congelada con sabor a cedrón (<i>Aloysia triphylla</i>), Paula Cruz1, Manuel Ortiz1, Jhoana Colina, Fundación Universitaria Agraria de Colombia	Ciencia y Tecnología
14:30	45 PRE	OBTENCION ARTESANAL DE HARINA DE MALANGA (<i>Colocasia esculenta</i>) PARA USO EN LA INDUSTRIA PANADERA, Marianella Suarez-Marengo, Alfredo Alzamora, Karoll Arias, Valentina Díaz, Larichel Barros, Luz A. Sarmiento-Rubiano, Universidad Metropolitana	Ciencia y Tecnología
14:45	140 POS	VITAMINA D SÉRICA EN MUJERES POSTMENOPÁUSICAS Y SU RELACION CON SÍNDROME METABÓLICO, Sarmiento-Rubiano Luz A, Becerra Jimmy, Rebolledo Roberto, Sánchez Lucía, Universidad Metropolitana.	Alimentación y Nutrición
15:00	149 POS	Efecto de la deficiencia de vitamina A sobre las proteínas asociadas al almacenamiento y transporte del hierro en un modelo murino, Mauricio Restrepo Gallego, Luis E. Díaz, Universidad de La Sabana	Alimentación y Nutrición
15:15	150 POS	Efectos de la suplementación de nitratos a partir del zumo de remolacha sobre variables fisiológicas y metabólicas, en ciclistas entrenados en altitud intermedia, Oscar Daniel Villarreal , Erica Mabel Mancera , Edgar Cristancho M, Universidad Nacional de Colombia.	Alimentación y Nutrición
15:30	83 POS	Sistema de Visión Artificial (SVA) para el análisis del color de la carne en tiempo real, Olga Lucía Torres Vargas Álvaro Andrés Navarro Pérez, Universidad del Quindío	Ciencia y Tecnología
15:45	84 POS	Evaluación de la calidad fisicoquímica de una pasta elaborada con harina de Quinoa (<i>Chenopodium quinoa Willd</i>), Olga Lucía Torres Vargas, Mariana Lema Gonzales, Yessica Viviana Galeano Loaiza, Universidad del Quindío	Ciencia y Tecnología
16:00	85 POS	Estudio de optimización de la formulación de una pasta extruida con harina de quinua (<i>Chenopodium quinoa Willd</i>), Olga Lucía Torres Vargas, Mariana Lema Gonzales, Yessica Viviana Galeano Loaiza, Universidad del Quindío	Ciencia y Tecnología
16:15	145 POS	Dietary patterns and breast cancer in Colombia: An ecological study. Oscar F. Herrána,b, Diana C. Álvarez, Doris C. Quintero-Lesmes, Universidad Industrial de santander	Alimentación y Nutrición
16:30	116 PRE	FORMULACIÓN, ELABORACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE UN EMBUTIDO DE PESCADO (CHORIZO) CON SUPLEMENTACIÓN PROTEICA CON QUINUA, Melanie Manotas V, Camilo Miguel Mendoza M y Josefa Palacio M, Universidad del Atlántico	Alimentación y Nutrición
16:45	117 PRE	FORMULACIÓN DE GOMITAS A BASE DE AHUYAMA Y MARACUYÁ ENDULZADO CON YACÓN, Palacio Montañez Josefa , Gómez Gómez Nasly . Martínez Dávila Yisli , Universidad del Atlántico.	Alimentación y Nutrición

Día 2, Martes 20 de Octubre de 2020

Sala investigaciones Universidades -Industria			
Hora	Codigo	Titulo	Categoría
14:00	152 POS	Evaluación funcional y nutricional de una crema vegetal desarrollada a base de aceite de almendra de palma, apta para alérgicos a la proteína de la leche de vaca e intolerantes a la lactosa, para utilizar como sustituto de leche, crema de leche y mantequilla en repostería y pastelería, Gloria Ballesteros, Mabel Neyra, Ledevit SRL, I+D	Alimentación y Nutrición
14:15	119 PRE	ELABORACION DE UNA GALLETA A BASE DE HARINA DE AHUYAMA Curcubita moschata FORTIFICADA CON PROTEINA – MICRONUTRIENTES Y SUSTITUCION PARCIAL DE HARINA DE ARROZ Y QUINOA, Palacio Montañez Josefa ,Navas Norleyns, Arrieta Leonel . Niño Yenny, Universidad del Atlántico	Alimentación y Nutrición
14:30	47 PRE	Efecto del método de congelación sobre las características de calidad de mora de Castilla, Alejandro Pedroza, Jimena Trejos, Diana Terán, Karen Ortega Claudia, Ochoa Martínez , Carlos Vélez, Universidad del Valle	Ciencia y Tecnología
14:45	153 POS	Diet quality, food groups and nutrients are all associated with the gut microbiota of Colombians, Ángela Sofía García-Vega, Vanessa Corrales-Agudelo, Alejandro Reyes , Juan Sebastián Escobar, Universidad de los andes	Alimentación y Nutrición
15:00	121 PRE	Modelación y optimización del contenido de Galactooligosacáridos en la elaboración de una bebida láctea fermentada simbiótica. Tellez Sergio, Amaya Yury, Castro German, Noriega Mario, Universidad de la salle	Alimentación y Nutrición
15:15	122 PRE	Homogeneización de la calidad alimentaria de frutas autóctonas fuente depro-vitamina A en un mercado local, Sebastián Gil-Vargas, Paula N. Caicedo-Ortiz, Yuri M. Castillo, Universidad Javeriana	Alimentación y Nutrición
15:30	156 POS	Desarrollo de yogur funcional utilizando un subproducto de la industria vitivinícola, Adriana Maite Fernández Fernández, Eduardo Dellacassa, Alejandra Medrano-Fernandez, María Dolores del Castillo, Universidad de la República	Alimentación y Nutrición
15:45	157 POS	P-CRESOL SÉRICO Y SU RELACIÓN CON LA MASA MUSCULAR EN PACIENTES EN HEMODIÁLISIS: UN ESTUDIO EXPLORATORIO. Mável Ximena Machacado Rojas, Zulma Dueñas, Jorge Ariel Martínez Ramírez, Universidad Nacional de Colombia	Alimentación y Nutrición
16:00	158 POS	Prácticas alimentarias sostenibles y dieta diversa en consumidores de cinco ciudades de Colombia, Daniela Idárraga , Sara Del Castillo . Martha Cadavid, Universidad Nacional de Colombia	Alimentación y Nutrición

Día 3, Miércoles 21 de Octubre de 2020

Sala investigaciones Universidades -Industria			
Hora	Codigo	Titulo	Categoría
14:00	141 POS	Abuse and empowerment of women in the territory explain the duration of breastfeeding in Colombia, Marcela Daza, Sara E. Del Castillo, Oscar F. Herrán, Universidad Industrial de santander	Alimentación y Nutrición
14:15	144 POS	The cycle of life and trends in adherence to dietary patterns in the Colombian population, 2010-2015. Oscar F. Herrán, Edna M. Gamboa-Delgado, Universidad Industrial de santander.	Alimentación y Nutrición
14:30	120 PRE	Doble Carga Nutricional y sus Determinantes Sociales en población de 5 a 18 años en Barranquilla, Colombia, Yamile Herrera, Ricardo Gomez Martinez y Sandra Gomez Aguirre. Universidad del Atlántico	Alimentación y Nutrición
14:45	86 POS	Microcapsulas formadas por polifenoles contenidos en Mora y almidon extraido de banano Gros michel y modificado con anhídrido octenil succinico como material de pared mediante secado por aspersión: Producción y bioaccesibilidad., Victor D. Quintero-Castaño; Cristina I. Álvarez-Barreto, Francisco J. Castellanos-Galeano, Universidad del Quindío	Ciencia y Tecnología
15:00	111 PRE	Evidence of the benefits of lutein and zeaxanthin supplementation on human health: A review Valeria Giha Gutiérrez. Pontificia Universidad Javeriana	Alimentación y Nutrición
15:15	146 POS	Cambios alimentarios en Colombia; resultados de dos encuestas nacionales de nutrición, 2010-2015. Oscar F. Herrán; Jhael N. Bermúdez; María del Pilar Zea, Universidad Industrial de santander	Alimentación y Nutrición
15:30	46 PRE	Recubrimiento comestible antifúngico evaluado en la calidad poscosecha de tomate cherry, Alejandro Álvarez, Juan José Manjarres, Cristina Ramirez, German Bolivar, Universidad del Valle.	Ciencia y Tecnología
15:45	49 PRE	EVALUACIÓN DEL MUCÍLAGO DEL CAFÉ (<i>COFFEA ARABICA L. CATURRA</i>) COMO POTENCIAL PREBIÓTICO EN UNA BEBIDA DE ARROZ. Niris Virgüez Garzón, Efrén Ciro Castro, María Patricia Chaparro González, Universidad de La Salle	Ciencia y Tecnología
16:00	20 POS	EVALUACIÓN DEL MODELO TEÓRICO DE COCCIÓN DE CARNE DE CERDO Y SU EFECTO SOBRE LA DESTRUCCIÓN TÉRMICA DE <i>T GONDII</i> . Luna R. Julio C., Pinzón F. Magda I. , Gómez M. Jorge E. , Villa Z. Cristian C , Cortes V. Jesús A. , Lora Fabiana M. C, Universidad del Quindío	Inocuidad
16:15	147 POS	Food insecurity and human development predict colorectal cancer incidence in Colombia: An ecological study, Oscar F. Herran, Diana C Alvarez, Carlos Fuentes-Sandoval, Universidad Industrial de santander	Alimentación y Nutrición
16:30	148 POS	Brecha nutricional en niños, urbano-rural: educación y alimentos la clave. Colombia, 2015, Jhael N. Bermúdez, Daniel. Ayala, Oscar F. Herran, Universidad Industrial de santander	Alimentación y Nutrición
16:45	112 PRE	¿Son efectivos los compuestos bioactivos destinados a la pérdida de peso?: una revisión sistemática, Betancur, J.A., Aristizábal, Ana M, Universidad Católica de Oriente.	Alimentación y Nutrición

Día 4, Jueves 22 de Octubre de 2020

Sala investigaciones Universidades -Industria

Hora	Codigo	Titulo	Categoría
14:00	115 PRE	Elaboración de una bebida láctea a base de leche semidescremada deslactosada enriquecida con micronutrientes para personas mayores de 40 años de edad. Avella C. Lisbeth L. Gutiérrez A. Linda M. Palacio M. Josefa M. Universidad del Atlántico.	Alimentación y Nutrición
14:15	142 POS	Adherence to a snacking dietary pattern is decreasing in Colombia among the youngest and the wealthiest: results of two representative national surveys, Oscar F. Herrán, Eduardo Villamor, Doris C. Quintero-Lesmes, Universidad Industrial de santander	Alimentación y Nutrición
14:30	114 PRE	Calidad de un helado tipo paleta a partir de una bebida de coco con frutas deshidratadas y semillas de chía, Lina Medina Arroyo, Valentina Pastrana Marín, Lady Taborda, Ingrid Ballestas, Angelica Peluffo, Universidad del Atlántico.	Alimentación y Nutrición
14:45	143 POS	Serum ferritin concentrations and red meat and egg consumption in Colombian children and adolescents: Results of a population survey, ENSIN-2015. Oscar F. Herran, Jhael N. Bermúdez, María Del Pilar Zea, Universidad Industrial de santander	Alimentación y Nutrición
15:00	113 PRE	Consumo de alimentos y su relación con el estado nutricional de los indígenas Arhuacos asentados en el municipio de Soledad, Atlántico, Esperanza Florez, María Geney, Harold Hernández, Laura Pava, Carolina Pérez, Nelly Yaruro, Universidad del Atlántico.	Alimentación y Nutrición
15:15	118 PRE	Formulación de néctares a base de frutas tropicales con suplementación de omega 3 mediante adición de chía y fortificado con ácido fólico, zinc y hierro, Paola Ibañez, Dary Velásquez y Josefa Palacio, Universidad del Atlántico	Alimentación y Nutrición
15:30	87 POS	Instrumental and Sensory Analysis for the Design of Complex Tropical Fruit Beverage Flavorings: the Case of Soursop, Jenifer Prietoa,b, Carlos A. Fuenmayora, Carlos M. Zuluaga-Domínguezc, Nelson Melob, Consuelo Díaz-Morenoa, Universidad Nacional de Colombia	Ciencia y Tecnología